



Unsere Tagesempfehlung:

Vorspeisen:

Kürbis-Zimtschaumsuppe mit Kürbiskernöl,
gerösteten Kürbiskernen, Croutons und Sahnehäubchen *A,F,G,L* € 4,50
Pumpkin soup with pumpkin seeds, pumpkin oil and cream

Geräuchertes Forellenfilet mit Oberskren, Salatbouquet und Toastbrot
A,D,G, L € 9,20

Saures Rindfleisch mit Essig, Kürbiskernöl, roten Zwiebelringen,
Gurkerl dazu Brot *A,L* € 8,80
Cold boiled beef with pumkin oil and vinaigre, onions, bread

Gebackene Almkönigkäse mit kleinem Salatbouquet und
Preiselbeeren *A,C,G,L* € 7,50
Fried austrian cheese with salad and cranberry sauce

Hauptgerichte:

Wacholder-Hirschbraten mit Rotkraut und Kroketten *C,L* € 14,90
Roast Venison in Burgundy Sauce, red cabbage and potato croquettes

Altwiener Tafelspitz mit Röstkartoffeln und
Gemüsestreifen dazu Apfelkren *L* € 14,50
Tasty boiled beef with potatoes and horseradish

Jaganocken Hausgemachte Spätzle mit Geselchtem, Champignons,
Speck und Käse, dazu grüner Salat
A,C,G,L € 11,50
Traditional spaetzle with Smoked Pork Meat, mushrooms and cheese and green salad

Salzburger Riesenbratwurst mit Sauerkraut,
Bratkartoffel und Senf € 7,90
Baked sausage with sauerkraut, fried potatoes and mustard

Spaghetti
- **Bolognese** mit schmackhafter Fleischsauce *A,C,L* € 7,50
- **Vegetarisch** mit Tomatensauce *A,C,L* € 6,50

Aus dem Suppentopf:

Klare Rindsuppe mit Frittaten A,C,G, L € 3,50
Sliced Pancake Soup

Klare Rindsuppe mit Speckknödel A,C,G,L € 3,80
Clear soup with bread bacon dumplings

Klare Rindsuppe mit Kaspressknödel A,C,G,L € 4,50
Clear soup with bread cheese dumplings



Knackige Salate:

Backhenderlsalat

Backhenderlstreifen mit gemischtem Salat, steirischem Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen, Joghurtdressing A,C,G € 10,70
Fried crispy chicken nuggets with mixed salad, pumpkin oil, pumpkin seeds, and white yogurt dressing

Fitnesssalat

Gegrillte Hühnerbrust mit gemischtem Salat und Joghurtdressing G € 10,70
Grilled chicken breast with mixed salad, and white yogurt dressing

Fischersalat

Gebackene Zanderfiletstreifen auf lauwarmen Kartoffel-Vogelersalat Dazu Sauce Tartare € 12,50
D,A,C,G,E,H
Fried fish filet with warm potatoe salad, tartare sauce

Bauernsalat

Schafkäsebällchen, Oliven und gebratener Speck auf gemischtem Salat G € 10,80
sheep cheese balls, olives and backed bacon, with mixed salad, and white yogurt dressing

Kleiner gemischter Salatteller mit Joghurtdressing G € 4,40
mixed salad with white yogurt dressing

Salzburger Schmankerl:



Krallinger **Speckknödel** auf Rahmkraut im Pfand'l serviert € 9,50

A,C,G,

bread bacon dumplings with sauerkraut

Bergbauernschnitzel-Schweineschnitzel gefüllt mit Graukäse und Speck, dazu Bratkartoffeln und Preiselbeeren € 12,70

A,C,G

Pork steak in breadcrumbs, filled with strong cheese and bacon,
Baked potatoes and cranberry sauce

Pongauer Bauernschmaus mit Geselchtem, Schweinebraten, Grillwürstel, Sauerkraut, Bratkartoffeln und Speckknödel € 14,50

A,C,G,L

Traditional Smoked and roasted Pork Meat with baked potatoes, dumpling
Sauerkraut and a small sausage

Erdäpfel-Topfennudei (3 Stück) mit Sauerkraut € 9,50

A,C,G,O,M

Potatoe-Curde Noodles with sauerkraut

Würzige Kasnocken mit Röstzwiebeln - im Pfand'l serviert dazu grüner Salat-vegetarisch € 10,60

A,C,G,

Austrian Spaetzle with cheese and caramelized onion.

Bergsteigerpalatschinke mit deftiger Schinken-Selchfleischfüllung und Kren, mit Käse überbacken dazu Salatbouquet € 9,90

A,C,G,L

Pancake filled with smoked Pork, ham , cheese, horseradish, small salad

Traditionelle Hauptgerichte:

Wiener Schnitzel vom Schwein oder vom Huhn
mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren € 11,90

A,C,G

Pork Steak in breadcrumps with salted potatoes, cranberry sauce

Cordon bleu vom Schwein mit Käse und Schinken
gefüllt dazu Pommes frites und Preiselbeeren A,C,G € 12,40

Pork Steak in breadcrumps filled with cheese and ham, french frise, cranberry sauce

Pongauer Schweinsbraten mit Speckknödel
und Salzkartoffeln A,C,G € 11,80

roasted pork with dumpling and salted potatoes



Winterliche Eisbecher:

Lackenkogelbecher Vanilleeis, Schokoeis, Tobleronespitzen,
Caramelsauce, Schlag G,F,E,H € 5,90

Raffaellobecher Raffaelloeis, Raffaellos, Schlagobers
A,G,F,E,H € 6,40

Heiße Liebe Vanilleeis, Erdbeereis, heiße Himbeeren,
Schlagobers G,F € 5,70

Coup Danmark Vanilleeis, Schokoeis, Schokosauce,
Schlagobers G,F € 5,50

Bananensplit Vanilleeis, Schokoeis, Schokosauce,
Mandelsplitter, Schlagobers G,F,H € 5,70

Gemischtes Eis mit Vanille-, Schoko- und Erdbeereis
und Schlagobers € 4,50

Für alle Naschkatzen:



Hausgemachte Pofesen mit Powidelmarmelade und Zimtzucker € 5,80
A,C,G,

a kind of french toast filled with plum jam

Mohr im Hemd mit Vanilleeis, Schokosauce, Schlagobers *A,C,G* € 5,70
Warm chocolate cake with vanilla ice cream, chocolate sauce and cream

Palatschinken mit Marillenmarmelade, Preiselbeermarmelade
oder Caramelsauce *A,C,G* € 5,20
austrian pancake filled with apricot or cranberry or caramel sauce

Eispalatschinke mit Schoko-Vanilleeis, Schokosauce
und Schlagober *A,C,G,O* € 5,60
austrian pancake filled with vanilla and chocolate ice cream

Hausgemachter Kaiserschmarren mit Rosinen und
Apfelmus *A,C,G,O* € 9,70
traditional austrian cut-up and sugared pancake with raisins

Ofenwarmer Apfelstrudel *A,G,C,H* € 3,40
Apple strudel cake with sugar powder

- mit Schlagobers *A,G,C,H* € 3,90
with cream

- mit Vanillesauce *A,G,C,H* € 5,40
with cream and vanilla sauce

Allergene

Allergien und Nahrungsunverträglichkeit sind heute weit verbreitet. Damit Allergiker einen unbeschwerten Abend im Gasthaus Krallinger verbringen können, haben wir alle Speisen, die mögliche Allergien enthalten, gekennzeichnet. Wir listen Ihnen alle Abkürzungen mit der jeweiligen Beschreibung auf. Diese Abkürzungen finden Sie neben den einzelnen Speisen.

A – Glutenhaltige Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme)

B - Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

C – Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse

D – Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse

E – Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

F – Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse

G – Milch/Laktose und daraus gewonnen Erzeugnisse

H – Schalenfrüchte, d.h. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Makadamianüsse, Queenslandnüsse

L – Sellerie – alle Selleriearten und daraus gewonnene Erzeugnisse

M – Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

N – Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse

O – Sulfite und Schwefeldioxid in Konzentration von mehr als 10mg/kg , 10mg/l

P – Lupinen (Hülsenfrüchte) und daraus gewonnene Erzeugnisse

R – Weichtiere und daraus gewonnen Erzeugnisse (Muscheln, Tintenfisch...)

Kreuzkombination bei den einzelnen Zutaten sowie technisch unvermeidbaren Verunreinigungen bei den einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden. Wir übernehmen keine Verantwortung für Angaben, die von Zulieferern oder Dritten zu Verfügung gestellt werden.